

# 紫阳举行“农商银行杯”第四届汉江冬泳大赛

本报讯(通讯员 陈昌美)2019年12月29日上午,紫阳县亲水广场公开水域人声鼎沸,浪花飞溅,呐喊声响彻汉江两岸。紫阳“农商银行杯”第四届汉江冬泳大赛在此隆重举行,来自重庆、四川、湖北、陕西等四个省市32支代表队共计600余名冬泳爱好者齐聚紫阳,畅游汉江,领略汉江画廊、茶歌紫阳的魅力。

紫阳北依秦岭,南靠巴山,汉江在紫阳县境内流长75公里。该县是国家主体功能区限制开发区、南水北调中线工程重要水源涵养区,汉江出紫断面水质保持国家地表水Ⅱ类标准以上,生态环境优美,有“汉江画廊”之美誉。近年来,随着全民健身事业的加快推进,紫阳涌现出了一大批游泳爱好者,县游泳协会多次与周边兄弟省市县的游泳协会举行各种联谊活动。2018年该县举办的秦巴片区冬泳赛,在陕西省全民健身年度最佳赛事评选中公众投票排名第一,深受群众欢迎。

上午10点,随着裁判员的发令枪响,本次比赛正式开始。一刹那间,选手们在宽阔的江面上劈波斩浪,奋勇争先,蛙泳、自由泳……大家尽情展现矫健优美的泳姿,你追我赶。江岸上的上千名观众也按捺不住激动的心情,振臂呐喊,欢呼加油,欢乐的比赛现场与蓝天、白云、碧水、绿树,构成了一幅“戏水碧波上,人在画中游”的动人画卷。

“由于年龄大了,所以只能报畅游组,不过,我觉得能参与活动,享受参赛过程最重要,今后,自己也会坚持一直游下去。”74岁高龄的原陕西师范大学校长赵世超说:“这是我第二次来紫阳参加冬泳比赛了,这里水质很好,空气也清新,是个游泳健身的好地方。”

据悉,本次比赛的主题为“寻味茶香·同奔小康”,旨在为省内外冬泳爱好者提供参与冬泳赛事活动、享受冬泳健身的平台,进一步加强与兄弟省市县之间的沟通交流,增进感情,增强友谊,为决胜全面小康加油鼓劲。比赛项目内容为500米汉江公开水域竞速赛,分男子青年组、男子中年组、男子老年组、女子组、畅游组五个组别进行。参赛选手中年龄最大的74岁,最小的19岁,其中女队员103名。

“今天的感觉非常好,发挥出了自己的水平,同时也非常欢迎外地的朋友到我们紫阳来游泳,感受汉江魅力,感受我们紫阳人民的热情。”来自紫阳冬泳队的周传军说。

赛前,还进行了简短而精彩的开幕式,表演了《中国龙》《汉水放船》《相信自己》等热闹欢快的文艺节目。赛后,现场观众和参赛选手一道品尝了厨师现场烹制的陕西十大名菜“紫阳蒸盆子”。(图片提供:唐波 毛润 郭雨吟 禹圣军)



## 镇坪举办首届腊肉农民丰收节活动



本报讯(记者 吴苏 通讯员 何丹)2019年12月31日,镇坪县首届“安康镇坪腊肉农民丰收节”活动在镇坪镇联合村(腊味小镇)举办。副县长鲁琦、市农业农村局局长崔用慧、镇坪县委书记罗万平、市人大常委会主任陈敬民、县委副书记、县长李平等领导出席了本次活动。

上午11时,腊味小镇已是人头攒动,卖特产的商家,购特产的游客……人们沉浸在节日的喜悦中,热闹非凡的场面好似过年一般。在“腊味”美食大赛现场,来自全县7个乡镇7支参赛队伍分别以火腿、黄豆腐、岩耳、野竹笋、木耳等纯天然特色食材作为原材料,精心烹制出各式各样的美食作为参赛菜品,游客们边吃边拍,尽情享受镇坪美食带给舌尖味蕾的欢愉之感。

在腊味小镇的入口,精彩的民俗歌舞《雄狮舞吉祥》《迎酒欢歌》《深山里的金色名片》等文艺节目让宾客尽享“美食+文艺”的套餐。活动现场,还举办了腊肉及特色农产品展销,21家镇坪本土的企业和商家展示着各种“腊货”,还有野生药材、镇坪土豆、野蜂蜜等琳琅满目的特色产品摆满了展位,在场的游客纷纷开启买买买模式,“大拎包小包”,扫码声不绝于耳。

来自城关镇小河村6组的村民王安华当日收益颇丰,仅3个小时,他就卖了2000多元。“镇坪县这几年很

重视生猪产业,我们这儿的腊肉也比较出名,品质很好。我就带头成立了养殖合作社,家里还养了20多头猪,腊月间每天都要杀五六条猪熏腊肉,一年我个人光卖腊肉就能赚4万多元。生猪产业不仅让我致富了,也让村上大部分人脱了贫。”谈及卖腊肉对生活带来的改变,王安华对记者如是说道。

近年来,在全国面临非洲猪瘟疫情严重威胁的情况下,镇坪以产业增效、农民增收为目标,按照“园区承载、龙头引领、循环发展、彰显特色”的思路,探索建立“猪沼园”循环发展模式,大力发展生猪产业联盟,开创了镇坪产业发展史上新的里程碑。目前,全县以生猪为主的畜牧业增加值占农业增加值的比重达到40%以上。以腊味为引,串联起特色美食、观光旅游、民俗文化等文旅资源,在传承镇坪传统文化的同时,也推进了文旅、农旅融合发展,为全县旅游+餐饮+扶贫注入了新鲜活力。

此次“安康·镇坪腊肉农民丰收节”活动,镇坪县本着节俭、开放、热烈的原则,积极展示了新时代环境下本土村民的精神风貌,营造了全县农民庆丰收、成果展示晒丰收、社会各界话丰收、全民参与享丰收的节日氛围,传承弘扬了中华农耕文明和优秀传统文化,凝聚了人民对那座山、那片水、那块田的情感寄托。

## 岚皋四季镇举办旅游扶贫系列活动



本报讯(通讯员 周明 杜胜东)1月1日,岚皋县四季镇在杨家院子举办以“寻乡愁记忆·品庖汤盛宴·游非遗小镇·庆五谷丰登·助消费扶贫”为主题的旅游扶贫系列活动,来自省内外千名游客相聚非遗文旅小镇,共庆元旦和腊八佳节,同赏巴山非遗文化。

随着一声锣响,一头重200余斤的巴山黑土猪身披红绸隆重登场,为活动拉开帷幕。杀猪匠指挥帮忙人员抬起精心挑选的福猪沿非遗小镇杨家院子步行街道巡游,并现场宰杀。按照当地风俗,在“破边”的时候,杀猪匠主持祭祀“灶君”,庆祝当年丰收,祈盼来年六畜兴旺、五谷丰登。

庖汤宴最讲究食材。大厨们从杀猪匠手中接过新鲜的食材,经过半个多小时精心烹调,血旺汤、萝卜排骨汤、回锅肉、炒猪肝等一道道独具巴山特色的杀猪菜被端上桌,香气四溢,色香味俱全,令人食欲大增,游客们纷纷围拢上来拍照品尝。

食到酣处,“拳王”争霸赛也正式开始了。当地村民在就餐现场设“拳”擂,采取12拳制,游客上台赢7拳以上即可获得豆腐乳一罐,赢10拳以上可获得新鲜猪肉一块(5斤左右),赢12拳可赢得终极大奖“鸿运当头”(现场宰杀的猪头)。现场不时爆发出阵阵掌声和欢呼声,空气中溢满了欢声笑语。

现场宰杀的猪头被游客一抢而空。周边村民也闻讯赶来,向游客兜售自家的腊肉和新鲜肉。道路两旁的农产品展区,雪魔芋、苦荞茶、苦荞酒、土蜂蜜、猕猴桃、豆腐乳、山野菜等农副产品和原生态的农村特产琳琅满目,吸引游客们

争相购买。活动当天,该镇还组织了招工、义诊和扫黑除恶专项斗争宣传和义写春联活动,30余家企业为群众提供就业岗位千余个,开展义诊体检200余人次,为群众赠送春联100余副。

“巴山样子·杨家院子”AAA级景区位于岚皋县四季镇天坪村,距离岚皋县城7公里,因杨氏聚居而居得名,是通往大巴山高山草甸神河源景区、千层河国家水利风景区的必经之地。区内小桥流水、古木成荫、美味飘香,以具有巴山风情的民俗、美食闻名遐迩,是全省农家乐乡村旅游的发源地之一,有星级农家乐38家,餐位1000余个,床位100余张,年接待量60万人次,先后被列为全国文明村、全国首批旅游扶贫示范村、国家农业旅游示范点、全国第一批乡村旅游重点村、全省美丽乡村标准化示范村。

近年来,该镇坚持“脱贫攻坚统揽全局,全域旅游引领发展”工作思路,整合各类资源资金,大力实施民居改造、基础设施、环境提升、文化挖掘等工程,在全省启动首个“非遗文旅小镇”项目,相继建成了乡愁馆、村史馆、非遗作坊小院和农产品一条街,聚力打造乡村旅游产业龙头,全镇1200余名群众通过兴办产业、流转土地、入股合作、订单销售、务工就业被嵌在乡村旅游产业链上,初步形成了旅游牵引、多业融合、区域联动的统筹发展路径,有力促进了群众脱贫致富奔小康。全镇贫困发生率由2014年的43.4%降到如今的1.23%,成为了四季镇百姓脱贫致富奔小康的强劲“引擎”。